Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1251-1 (2005) (Arabic): WHEAT FLOUR WITH ITS DIFFERENT EXTRACTION AND METHODS OF ANALYSIS AND TESTING, Part 1: WHEAT FLOUR WITH ITS DIFFERENT EXTRACTIONS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٢٥١–١/ ٢٠٠٥

دقيق القمح باستخراجاته المختلفة وطرق الفحص والاختبار

الجزء الأول:

دقيق القمح باستخراجاته المختلفة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٢٥١-٢٠٠٥/١

مقدمـــة

م٠ق٠م ١٢٥١-١/ ٢٠٠٥ الخاصة بدقيق القمح بإستخراجاته المختلفة وطرق الفحص والاختبارالجزء الأول : دقيق القمح باستخراجاته المختلفة تلغى وتحل محل اخر اصدار لها عام ١٩٩١

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام باعداد هذة المواصفة لجنة التوافق رقم (٤/٣) الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

دقيق القمح بإستخراجاته المختلفة وطرق الفحص والاختبار

الجزء الأول : دقيق القمح باستخراجاته المختلفة

١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية لدقيق القمح باستخراجاته المختلفة المعد للاستهلاك الادمى، ولا تختص بدقيق القمح المستخدم فى صناعة البسكويت وعجائن الحلوى والدقيق الابيض لانتاج المكرونة.

وتصدر فى جزئين :

جـ١ : دقيق القمح باستخراجاته المختلفة

جـ٢ : طرق الفحص والاختبار

٢ التعاريف

٢/ ١ دقيق القمح :

هو ناتج جرش وطحن الحبوب القمح (تريتكم ساتيفم)، (تريتكم كمباكتيم) أو مخلوط منهما والتنعيم إلى درجة النعومة المناسبة للحصول على الدقيق باستخراجاته الموضحة فيما بعد.

٢/ ٢ نسبة الاستخراج :

هى عدد كيلوجرامات الدقيق الناتجة من طحن ١٠٠ كجم من القمح النظيف المجهز قبل معاملته بالماء (التنميش).

٢/ ٣ تحدد نسب الاستخراجات للدقيق بالنسب الآتية :

١/٣/٢ دقيق القمح الكامل : هو مطحون حبوب القمح بأكملها .

٢/٣/٢ دقيق القمح استخراج ٣ر٩٣٪ : هو دقيق القمح الخالى من الردة الخشن

٣/٣/٢ دقيق القمح استخراج ٥ر٨٧٪ : هو دقيق القمح الخالى من الردتين الناعمة والخشنة

٤/٣/٢ دقيق القمح استخراج ٨٢٪ : هو دقيق القمح الخالى من السن الأحمر والردتين الناعمة والخشنة.

٥/٣/٢ دقيق استخراج ٨٠٪ : هو دقيق القمح الخالى من السنين الأبيض والأحمر والردتين الناعمة والخشنة .

٦/٣/٢ دقيق القمح استخراج ٧٦٪ هو دقيق القمح الخالى من ٥٠٪ دقيق نمرة ٢ والسنون والردتين

٧/٣/٢ دقيق القمح استخراج ٧٢٪ (دقيق فاخر) : هو دقيق القمح الخالى من الدقيق نمرة ٢ والسنون والردتين .

٣ الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون حبوب القمح المستخدم مطابق للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٦٠١ "حبوب القمح "

٣/ ٢ أن يتم طحن القمح فى ظروف تكفل أقل فقد فى القيمة الغذائية وعدم حدوث تغيرات غير مقبولة فى الصفات التكنولوجية له .

٣/ ٣ مع اتباع ممارسات التصنيع الجيد يكون الدقيق نظيف خالى من أية شوائب أو مواد غريبة

٣/ ٤ يكون الدقيق محتفظ بالخواص الطبيعية المميزة له خاليا من الروائح والنكهات الغريبة والحشرات الحية .

٣/ ٥ يكون الدقيق خاليا من الحشرات واجزائها واطوارها ومخلفات القوارض .

٣/ ٦ يكون الدقيق خاليا من النموات الفطرية .

٣/ ٧ تكون المواد المضافة المستخدمة من المسموح بها طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن، وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية (كودكس) .

٣/ ٨ فى حالة التدعيم بالفيتامينات – الاملاح المعدنية – الاحماض الامينية يجب ان تكون طبقا للتشريعات الصحية الصادرة فى هذا الشان او موافقة الجهات الصحية المختصة ٠

٣/ ٩ تكون بقايا المبيدات فى الحدود المقررة طبقا للمواصفات القياسية الصادرة بهذا الشأن و مواصفات لجنة دستور الاغذية (كودكس) .

٣/ ١٠ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١١ لا تزيد حدود الافلاتوكسينات عن الحدود الواردة بالمواصفة القياسية رقم ١٨٧٥ "الحدود القصوى للسموم الفطرية (الميكوتوكسينات) فى الاغذية – الجزء الاول : الافلاتوكسينات "

٣/ ١٢ تكون نسب الرماد حسب الاستخراج محسوبة على الوزن الجاف كما يلى:

نسبة الاستخراج	٪ نسبة الرماد كحد الأقصى	
	الكلى	غير الذائب فى الحمض
حتى ٧٢٪	٠,٥٦	٠,١
٧٦٪	٠,٨	٠,١
٨٠٪	سلندرات ٠,٩ حجارة ١,٠٠	٠,١٥
٨٢٪	سلندرات ١ حجارة ١,١	٠,١٥
٨٧,٥٪	سلندرات ١,١ حجارة ١,٢	٠,٢
٩٣,٣٪	سلندرات ١,٣ حجارة ١,٢	٠,٢
١٠٠٪	٢,٤	٠,٣

٤ المعايير الوصفية

٤/ ١ رقم السقوط فى حدود ٢٠٠ ث على أساس رطوبة ١٤٪ .

٤/ ٢ يكون الدقيق متجانس اللون.

٤/ ٣ نسبة الرطوبة فى الدقيق باستخراجاته المختلفة فى حدود ١٤٪ بالوزن.

٤/ ٤ نسبة البروتين فى الدقيق باستخراجاته المختلفة فى حدود ٩٪ على الوزن الرطب.

٤/ ٥ نسبة الحموضة فى حدود ٧٠مجم/ ١٠٠جم دقيق على الوزن الجاف معبراً عنها كحمض كبريتيك، أو كمية هيدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لمعادلة الأحماض الدهنية الطليقة الموجودة فى ١٠٠ جم دقيق (محسوبة على الوزن الجاف) فى حدود٥٠ مجم.

٤/ ٦ نسبة الجلوتين الرطب فى حدود ٢٥٪ من الوزن الكلى للعينة على أساس رطوبة ١٤٪ ٠

٤/ ٧ المتبقى عند النخل تبعاً للجدول التالى:

نسبة الاستخراج	المتبقى على المنخل
حتى ٧٢٪	لا يتبقى منه شئ عند نخله على منخل رقم ٦٠.
٧٦٪	لا يتبقى منه شئ عند نخله على منخل رقم ٦٠.
٨٠٪	لا يتبقى منه شئ عند نخله على منخل رقم ٦٠ لدقيق السلندرات ورقم ٥٠ لدقيق مطاحن الحجارة.
٨٢٪	لا يتبقى منه شئ عند نخله على منخل رقم ٥٠ لدقيق السلندرات ورقم ٤٠ لدقيق مطاحن الحجارة.
٨٧,٥٪	لا يتبقى منه شئ عند نخله على منخل رقم ٣٦.
٩٣٪	لا يتبقى منه شئ عند نخله على منخل رقم ٢٥.

٥ العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة من الأجولة المنسوجة أو البلاسيتك أو الورق حسب الوزن المعبأ بحيث تحافظ على خواصه وتمنع فساده.

٥/ ٢ تكون العبوات المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٥/ ٣ مراعاه ما ورد بالمواصفات القياسية رقم١٥٤٦" بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" والقرارات الصادرة بشأن البيانات ، تدون البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات اخرى الى جانب اللغة العربية:

صنف الدقيق ونسبة الاستخراج.

الوزن القائم والصافى.

تاريخ الإنتاج - تاريخ انتهاء الصلاحية اومدة الصلاحية طبقا للمواصفة القياسية رقم ٢٦١٣ – ٥ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الخامس : فترات صلاحية الحبوب و البقول ومنتجاتهما " .

بيان بالاضافات فى حالة إضافتها.

اسم ونوع المطحن أو علامته التجارية وعنوانه.

عبارة إنتاج مصر او (ج٠م٠ع) فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ وإسم وعنوان المستورد فى حالة الإستيراد .

٦ طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية رقم ١٢٥١-٢" دقيق القمح بإستخراجاته المختلفة وطرق الفحص والاختبار الجزء الثانى : طرق الفحص والاختبار " ٠

٧ المصطلحات الفنية

القمح.. wheat (Triticum aestivum),(Triticum compactum)
دقيق فاخر .... patent Four
مادة غريبة.. objectionable matter
نكهات غريبة.. abnormal flavours
نسبة الاستخراج.. extraction ratio
القوارض.. rodents
نخالة ناعمة.. fine bran
نخالة خشنة .... coarse (or broad) bran
السنون والنخالتين .... wheat offals
رقم السقوط.. falling number
ممارسات التصنيع الجيد .... Good manufacturing practice
درجة النعومة المناسبة .... suitable degree of fineness

٨ المراجع

-codex standard no. 152 – 85 (Rev.1-1995) wheat Flour
-Indian standard –7464/74
" Specification for wheat for use in bread industry"
-International standard ISO 7305/1986
Milled cereal products – determination of fat acidity
-International standard ISO 3093/1982
Cereal – determination of falling number
-Official Methods of Analysis of (A.O.A.C)
International 16 th edition

الجهات التى اشتركت فى وضع هذه الواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٤/٣) والخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
زراعة مشتهر - جامعة الزقازيق.
المركز القومى للبحوث.
وزارة التموين والتجارة الداخلية.
معهد تكنولوجيا الاغذية – مركز البحوث الزراعية
الهيئة العامة للمطاحن.
المعامل المركزية - وزارة الصحة والسكان.
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات.
شركة بسكو مصر.
معهد التغذية – وزارة الصحة والسكان
غرفة صناعة الحبوب ومنتجاتها
الهيئة العامة للتصنيع
شركة يونيليفر مشرق
الشركة القابضة للصناعات الغذائية
الشركة العامة للتخزين والصوامع
مصلحة الرقابة الصناعية.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1251-1/ 2005

WHEAT FLOUR WITH ITS DIFFERENT EXTRACTION AND METHODS OF ANALYSIS AND TESTING

PART : 1

WHEAT FLOUR WITH ITS DIFFERENT EXTRACTIONS

ICS : 67.060

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality